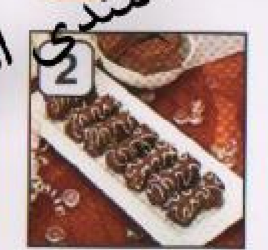
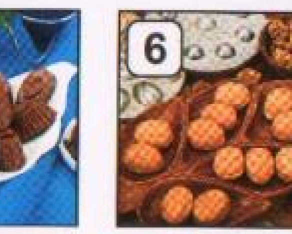
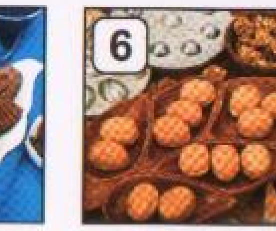

مطبخ
La Plume
كيفيات شعبية
السيدة: قواسمية
بوقصة تيتي
حلويات المفاجآت
100%
منتدى الدكتور جوزاهي
drjoezahi.com
Edition La Plume
الإيداع القانوني : 2595-2008
ر.د.م.ك : 978-9947-27-025-7
31، شارع وزان محمد برج الكيفان
الجزائر
هاتف/فاكس : 03 11 21 021
99 33 20 021
نشر الريشة، الجزائر
حقوق الترجمة، الإقتباس،
التقليد محفوظة في كل بلد
كل محتويات الكتاب لا يمكن
تقليدها لأغراض تجارية
دون موافقة المؤلف.
51
6 130663 000018



الفهرس







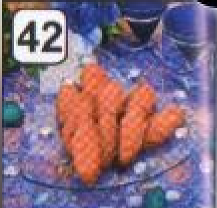








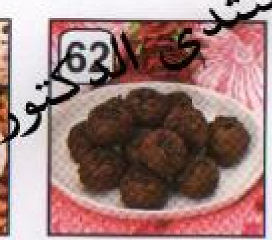













الربطة



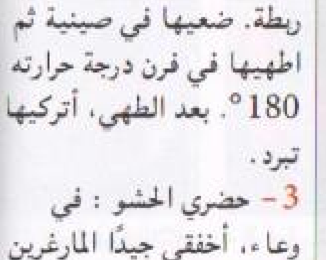


العجينة :
- 500 غ مارغرين
- 4 بيض
- ½ كأس مايزينة
- 2 كؤوس سكر ناعم
- 1 كيس خميرة كيميائية
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 ملعقة كبيرة كاكاو مغربل
- فرينة (سيم)

الحشو :
- 250 غ مارغرين
- 100 غ سكر مسحوق
- 50 غ مسحوق الكريمة شانتيي
- ½ كأس عسل
- 2 ملاعق كبيرة كاكاو مغربل

التزيين :
- 400 غ شكلاطة سوداء ذائبة
- 100 غ شكلاطة بيضاء ذائبة
- جزئيات غذائية لماعة





1- حضري العجينة : في وعاء، أخفقي جيدًا المارغرين و السكر، أضيفي البيض، الفانيليا، المايزينة، الخميرة، الكاكاو و الفرينة حتى الحصول على عجينة متماسكة، أتركيها ترتاح مدة ساعة في الثلاجة.

2- على طاولة عمل، أبسطي العجينة بالحلال بسمك 3 مم ثم قطعيها بواسطة مول على شكل ربطة. ضعيها في صينية ثم اطهيها في فرن درجة حرارته 180°. بعد الطهي، أتركيها تبرد.

3- حضري الحشو : في وعاء، أخفقي جيدًا المارغرين و السكر. أضيفي الكريمة شانتيي مع مواصلة الخفق. أضيفي العسل و الكاكاو، أخفقي حتى الحصول كريمة ناعمة.

4- ألصقي الحلوى مثنى مثنى بطبقة من الكريمة ثم إغطسيها في الشكلاطة السودا، الذائبة.

5- زينيها بخطوط من الشكلاطة البيضاء ثم ذري الجزئيات الغذائية اللماعة.









كريات الكريمة بالفستق

- 400 غ شكلاطة للطلي
- 250 غ مسحوق الكريمة شانتيي
- ½ كأس حليب
- 200 غ حبات الصنوبر محمصة

التزيين :

- 300 غ شكلاطة بيضاء ذائبة
- 100 غ شكلاطة سوداء ذائبة
- 200 غ فستق

1- ذوبي الشكلاطة للطلي في حمام مائي. أضيفي مسحوق الكريمة شانتيي ثم أخفقي جيدًا مع إضافة الحليب تدريجيا حتى الحصول على خليط متجانس.

2- أضيفي حبات الصنوبر، واصلي الخفق مدة دقيقة ثم ضعيه في الثلاجة مدة 4 ساعات.

3- شكلي كريات صغيرة، إطليها بالشكلاطة البيضاء الذائبة ثم زينيها بالفستق و بخطوط من الشكلاطة السوداء.

4- إحتفظي بها في علبة مغلقة في الثلاجة.





الجوزة المحشية بالكراميل

العجينة :
- 500 غ مارغرين
- 1 كأس سكر ناعم
- 2 بياض بيض
- 1 صفار بيضة
- ½ كأس مايزينة
- 1 كيس خميرة كيميائية
- قشور ليمونة
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- فرينة (سيم)

الحشو :
- 1 علبة صغيرة حليب مركز
- 1 علبة صغيرة عسل
- 100 غ زبدة
- 3 علب شكلاطة سوداء

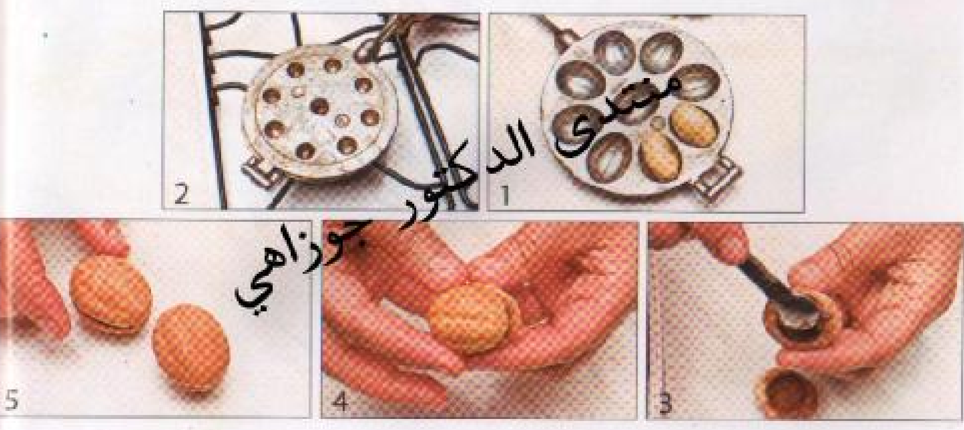
1- حضري العجينة : في وعاء، أخفقي جيدًا المارغرين و السكر ثم أضيفي البيض، الفانيليا و قشور الليمون مع مواصلة الخفق. أضيفي المايزينة، الخميرة ثم الفرينة تدريجيا حتى الحصول على عجينة متجانسة.

2- شكلي كريات صغيرة ثم اطهيها في قالب خاص بالجوزة حتى يصبح لونها ذهبيا.

3- حضري الحشو : في قدر صغيرة و على نار هادئة، أخلطي الحليب، العسل و الزبدة، حركي باستمرار مدة 10 دقائق. إنزعيها عن النار، أضيفي الشكلاطة المكسرة و حركي جيدًا. أتركيه على جنب.

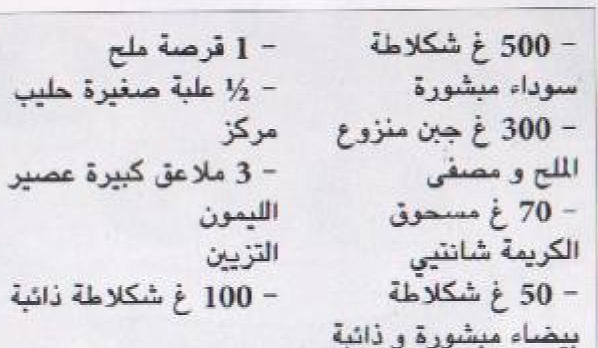
4- إحشي البسكوي بكمية من الكراميل ثم ألصقيه مثنى مثنى للحصول على شكل حبة جوز.

ملاحظة : لتحضير الحشو، إستعملي نفس الكيلة للحليب المركز و العسل.





شكلاطة مورقة



- 500 غ شكلاطة سوداء مبشورة
- 300 غ جبن منزوع الملح و مصفى
- 70 غ مسحوق الكريمة شانتيي
- 50 غ شكلاطة بيضاء مبشورة و ذائبة
- 1 قرصة ملح
- ½ علبة صغيرة حليب مركز
- 3 ملاعق كبيرة عصير الليمون

التزيين

- 100 غ شكلاطة ذائبة

1- ذوبي الشكلاطة السودا، مع الملح في حمام مائي، إطلي قوالب السيليكون بالشكلاطة الذائبة و اتركيها تجف.

2- حضري الكريمة : أخفقي الجبن و الكريمة شانتيي، أضيفي الحليب المركز، الشكلاطة البيضاء و عصير الليمون مع مواصلة الخفق. ضعيها في الثلاجة مدة 30 دقيقة.

3- إملئي القوالب بالكريمة ثم أغلقيها بالشكلاطة الذائبة، أتركيها تجف في الثلاجة مدة 1 ساعة.

4- إطلي أوراق البرتقال المنظفة بالشكلاطة الذائبة، أتركيها تجف ثم انزعيها برفق للحصول على أوراق من الشكلاطة.

5- إنزعي الشكلاطة من القوالب بعناية ثم ألصقي ورقة على كل حبة قطعة شكلاطة.

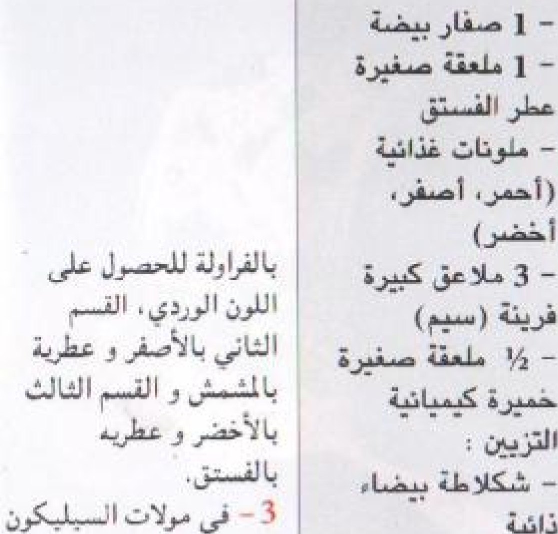
6- ضعي قطع الشكلاطة في علبة مغلقة و احتفظي بها في الثلاجة إلى حين موعد تقديمها.





شارلوت الجبن بثلاثة ألوان

- 250 غ جبن منزوع الملح و مصفى
- 50 غ مسحوق الكريمة شانتيي
- 1 كأس متوسط الحجم سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة قشور البرتقال
- 1 ملعقة صغيرة قشور الليمون
- 1 ملعقة صغيرة عطر الفراولة
- 1 ملعقة صغيرة عطر المشمش
- 1 بيضة
- 1 صفار بيضة
- 1 ملعقة صغيرة عطر الفستق
- ملونات غذائية (أحمر، أصفر، أخضر)
- 3 ملاعق كبيرة فرينة (سيم)
- ½ ملعقة صغيرة خميرة كيميائية



التزيين :

- شكلاطة بيضاء ذائبة
- فستق مرحي

1- في وعاء، أخفقي الجبن و الكريمة شانتيي، أضيفي السكر، البيض ، قشور البرتقال و الليمون، أخفقي جيدًا ثم أضيفي الفرينة لتتحصلي على خليط لين.

2- إقسمي الخليط إلى 3 أقسام، لوني القسم الأول بالأحمر و عطريه بالفراولة للحصول على اللون الوردي، القسم الثاني بالأصفر و عطرية بالمشمش و القسم الثالث بالأخضر و عطريه بالفستق.

3- في مولات السيليكون الخاصة بالشارولوت، أفرغي القليل من كل خليط (أخضر، وردي، أصفر) ثم اطهيه في الفرن.

4- بعد الطهي، زينيها بالشكلاطة البيضاء و الفستق المبشور.



أقراص البسكوي بالبرتقال

العجينة :
- 500 غ مارغرين
- 1 كأس سكر ناعم
- 1 كأس زيت
- ½ كأس عصير البرتقال
- 1 كيس خميرة كيميائية
- 1 كأس مايزينة
- ملون غذائي برتقالي
- فرينة (سيم)

الحشو :
- 250 غ مارغرين
- 100 غ سكر ناعم
- ½ كأس عسل
- 50 غ مسحوق الكريمة شانتيي
- ½ كأس عصير البرتقال

الطلاء :
- ½ كأس عصير البرتقال
- 500 غ سكر ناعم
- ملون غذائي برتقالي
- 1 ملعقة صغيرة ملون غذائي أبيض
- 1 ملعقة صغيرة عطر البرتقال

1- حضري العجينة : في وعاء، أخفقي جيدًا المارغرين، السكر و الزيت، أضيفي العصير، الخميرة الكيميائية، المايزينة و القليل من الملون الغذائي. أضيفي الفرينة تدريجيا حتى الحصول على عجينة سهلة الإستعمال.

2- على طاولة عمل، أبسطي العجينة بالحلال بسمك 3 مم ثم قطعيها إلى دوائر قطرها 6 سم. إطهيها في فرن درجة حرارته 180°. بعد الطهي، ضعيها في الثلاجة مدة ساعتين.

3- حضري الحشو : أخفقي جيدًا المارغرين، السكر، العسل، مسحوق الكريمة شانتيي و عصير البرتقال حتى الحصول على كريمة ناعمة.

4- أخرجي البسكوي من الثلاجة ثم ألصقيه مثنى مثنى بطبقة سميكة من الكريمة.

5- حضري الطلاء : في إناء، أخلطي جيدًا العصير، السكر، عطر البرتقال مع إضافة الملون الغذائي البرتقالي و الأبيض حتى الحصول على خليط ثقيل. إغطسي الحلوى في الطلاء و اتركيها تجف.

6- زينيها حسب الصورة.





غريبية بحبات الصنوبر

- 1 كيلة سمن
- 1 كيلة إلا ⅕ سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- ½ كيلة حبات الصنوبر مرحية و مغربلة
- فرينة (سيم)

التزيين :

- حبات صنوبر

1- في وعاء، أخفقي جيدا السمن و السكر حتى الحصول على كريمة خفيفة.

2- أضيفي الخميرة و الفانيليا، أخفقي جيدًا مرة أخرى.

3- أضيفي الفرينة تدريجيا حتى الحصول على عجينة سهلة الإستعمال. في الأخير، أضيفي حبات الصنوبر المرحية و أخلطي جيدًا.

4- ضعي العجينة في لابوش آدوي، شكلي وريدات ثم زينيها بحبات الصنوبر.

5- إطهيها في فرن درجة حرارته 180°. بعد الطهي، أتركيها تبرد.

3


2


1

سجائر محشية بكريمة الجبن

العجينة :
- 600 غ فرينة (سيم)
- 1 ملعقة كبيرة حليب مسحوق
- 120 غ سكر ناعم
- 300 غ مارغرين
- 1 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 قرصة ملح
- 1 ملعقة صغيرة قشور الليمون
- 2 بيض
- ماء الزهر

الحشو :
- 200 غ جبن منزوع الملح و مصفى
- 70 غ مسحوق الكريمة شانتيي
- 100 غ شكلاطة ذائبة

التزيين :
- 500 غ شكلاطة سوداء ذائبة
- أوراق بالشكلاطة البيضاء



1- حضري العجينة : أخلطي الفرينة ، الحليب، السكر ، الملح و الخميرة الكيميائية، أضيفي المارغرين المقطعة إلى مكعبات و اخلطي بأطراف الأصابع حتى تمتزج كل المقادير. أضيفي البيض، الفانيليا و قشور الليمون، أخلطي جيدًا ثم أفرغي ماء الزهر تدريجيا حتى الحصول على عجينة متماسكة، أتركيها ترتاح في الثلاجة مدة ساعتين.

2- حضري أعواد من القصب كقوالب.

3- أبسطي العجينة بسمك 3 مم، قطعيها إلى مربعات متساوية (6 سم × 6 سم) و اثقبيها بشوكة ثم لفيها حول قوالب القصب. إطهيها في فرن درجة حرارته 180°. بعد الطهي، إنزعيها من القوالب برفق.

4- حضري الحشو : أخفقي الجبن، مسحوق الكريمة شانتيي و الشكلاطة الذائبة حتى الحصول على كريمة.

5- إملئي لابوش آدوي بالحشو ثم إحشي البسكوي. إغطسيه في الشكلاطة الذائبة.

6- زينيها بأوراق الشكلاطة البيضاء أو حسب اختيارك.





حلوى صغيرة بالياغورت

- ½ كأس فرينة (سيم)
- ½ كأس كاكاو مغربل
- 1 ملعقة صغيرة بيكاربونات
- 1 كأس سكر ناعم
- 4 بيض
- 125 غ زبدة مقطعة إلى مكعبات صغيرة
- ¾ كأس ياغورت

التزيين :

- شكلاطة ذائبة
- 1 كأس مربى الفراولة
- بندق مقشر

1- في خلاط كهربائي، ضعي الفرينة ، الكاكاو ، البيكاربونات و السكر الناعم، أخلطي ببطء، ثم أضيفي الزبدة حتى الحصول على عجينة سابلي.

2- أضيفي البيض المخفوق جيدًا و الياغورت، واصلي الخلط مع زيادة السرعة حتى الحصول على خليط ناعم.

3- أفرغي الخليط في قوالب السيليكون الصغيرة، ضعيها في صينية ثم اطهيها في فرن درجة حرارته 180° مدة 45 دقيقة.

4- بعد الطهي، إنزعي الحلويات من المول و اتركيها تبرد على شباك معدني.

5- زينيها بمربى الفراولة، الشكلاطة الذائبة و البندق المقشر أو زينيها حسب اختيارك.


3




2

1



ترافل بالشكلاطة و حبات الصنوبر

- 250 غ بسكوي مرحي	- ½ كأس حبات الصنوبر مرحية و مغربلة
- 250 غ حلوة الترك	- 1 كأس شكلاطة سوداء ذائبة
- 1 ملعقة كبيرة حليب مسحوق	التزيين :
- 50 غ زبدة	- 2 كؤوس حبات الصنوبر

1- في وعاء، ضعي البسكوي، حلوة الترك، مسحوق الحليب و حبات الصنوبر المرحية، أخلطي الكل جيدًا براحة اليد مع إضافة الزبدة ثم أضيفي الشكلاطة تدريجيا مع الخلط حتى الحصول على عجينة طرية.

2- شكلي كريات من العجينة بحجم الجوزة ثم مرريها في حبات الصنوبر.

3- إحتفظي بالترافل في علبة مغلقة إلى حين التقديم.

3 2 1

علب الشكلاطة بالكريمة شانتيي

- 500 غ شكلاطة سوداء مبشورة
- 250 غ مسحوق الكريمة شانتيي مخفوقة

التزيين :

- شكلاطة مبشورة

1 - في حمام مائي، ذوبي الشكلاطة المبشورة (دون أي إضافات).

2 - أبسطي الشكلاطة الذائبة على ورق كبريتي بسمك 3 مم و قبل أن تجف تماما قطعيها إلى مربعات متساوية. بواسطة المسطرة ، إستخدمي سكينا رفيعا و ساخنا لتسهيل عملية قطع الشكلاطة.

3 - ألصقي 5 مربعات من الشكلاطة بواسطة الشكلاطة الذائبة للحصول على علب صغيرة مفتوحة من الأعلى ثم املئيها بالكريمة شانتيي المخفوقة مع ½ كأس ماء.

4 - زينيها بالشكلاطة المبشورة ثم قدميها مرفوقة بعصير البرتقال.

ملاحظة : يمكنك التزيين بالفراولة.





فواكه بعجينة جوز الهند

- 3 كيلات جوز الهند مرحي رقيق
- 1 كيلة شاربات
- 1 ملعقة كبيرة سكر ناعم
- 1 ملعقة كبيرة عصير البرتقال
- نكهات (برتقال، كرز)
- ملونات غذائية (برتقالي ، أحمر)
- 2 ملاعق كبيرة حليب مركز

التزيين :

- قطع حلوة الحلقوم (ذوق البرتقال)
- كرز مصبر
- سكر الفانيليا
- أذناب كرز

1 - في إناء، ضعي جوز الهند و السكر، أضيفي الشاربات، الحليب المركز و عصير البرتقال، أخلطي جيدًا حتى الحصول على عجينة متجانسة و سهلة الإستعمال.

2 - إقسمي العجينة إلى قسمين، لوني القسم الأول باللون البرتقالي و أضيفي له نكهة البرتقال. شكلي كريات بحجم الجوزة. إحشي كل كرية بقطعة من حلوة الحلقوم ثم ضعي عليها خطوط للحصول على شكل حبة ماندرين مقشرة. رمديها في سكر الفانيليا. وزينيها بأذناب الكرز.

3 - لوني القسم الثاني باللون الأحمر و أضيفي له نكهة الكرز، شكلي كريات صغيرة، إحشيها بحبات الكرز ثم رمديها في سكر الفانيليا.

4 - زيني كل حبتين بذنب كرز مزدوج.

3 2 1



قطع الحلوى

- 500 غ عجينة اللوز بيضاء (بنكهة الفانيليا)
- 100 غ عجينة اللوز زرقاء (بنكهة النعناع)
- جزيئات غذائية لماعة

الحشو :

- 250 غ شكلاطة بيضاء مبشورة
- 1 علبة صغيرة حليب مركز
- ½ كأس جوز الهند مرحي رقيق
- 1 ملعقة صغيرة عطر جوز الهند
- 100 غ مسحوق الكريمة شانتيي

1- ذوبي الشكلاطة البيضاء في حمام مائي، أضيفي الحليب المركز ثم أخلطي جيدًا بواسطة الخلاط.

2- أضيفي مسحوق الكريمة شانتيي تدريجيا مع مواصلة الخلط حتى الحصول على خليط متجانس. أضيفي جوز الهند المرحي و العطر للحصول على خليط متماسك.

3- في مول (24 سم × 14 سم)، أبسطي العجينة جيدًا بسمك 4 سم ثم أتركيها في الثلاجة مدة 3 ساعات.

4- أخرجي العجينة من الثلاجة ثم قطعيها إلى مستطيلات (4 سم × 2,5 سم).

5- على طاولة عمل، أبسطي عجينة اللوز البيضاء بالحلال بسمك 0,25 سم ثم قطعيها إلى قطع متساوية طولها 7 سم و عرضها 3 سم.

6- ضعي على كل قطعة من عجينة اللوز مستطيل من الحشو، لفيها بعناية ثم اربطي أطرافها بأشرطة من عجينة اللوز الزرقاء.

7- زيني قطع الحلوى بالجزيئات الغذائية اللماعة ثم قدميها.





حلوى بالـڤوفريط

- 500 غ مارغرين
- 1 كأس سكر ناعم
- 1 كأس جلجلان محمص و مرحي
- 1 كأس حبات الصنوبر محمصة، مرحية و مغربلة
- 1 كأس كاوكاو محمص و مرحي



- 1 كيس خميرة كيميائية
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- فرينة (سيم)

التزيين :

- 300 غ شكلاطة ذائبة
- 2 علب ڤوفريط مرحي

1 - في وعاء، أخفقي جيدًا المارغرين، السكر الناعم و الفانيليا، أضيفي الجلجلان، حبات الصنوبر، الكاوكاو و الخميرة، أخلطي جيدًا ثم أضيفي الفرينة تدريجيا حتى الحصول على عجينة سهلة الإستعمال.

2 - شكلي كريات من العجينة، إطهيها في فرن درجة حرارته 180°.

3 - بعد الطهي، أتركي الحلوى تبرد.

4 - إغطسي الحلوى في الشكلاطة الذائبة ثم مرريها في الڤوفريط المرحي.

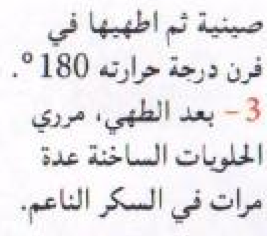



1 2 3



معينات بالجلجلان و الكاوكاو

- 500 غ سمن طري
- 500 غ جلجلان محمص و مرحي
- 500 غ كاوكاو محمص و مرحي
- 1 ملعقة صغيرة عطر الفانيليا



- 250 غ حبات الصنوبر محمصة، مرحية و مغربلة
- فرينة (سيم)

التزيين :

- سكر ناعم (حسب الحاجة)

1- في وعاء، ضعي السمن ثم أخفقيه بالخلاط الكهربائي حتى يبيض لونه و يصبح خفيفا. أضيفي الجلجلان، حبات الصنوبر، و الكاوكاو مع مواصلة الخفق. أضيفي الفانيليا والفرينة تدريجيا حتى الحصول على عجينة سهلة الإستعمال، أتركيها ترتاح مدة 15 دقيقة.

2- شكلي حربوش قطره 4 سم ثم قطعيه إلى معينات، ضعيها في صينية ثم اطهيها في فرن درجة حرارته 180°.

3- بعد الطهي، مرري الحلويات الساخنة عدة مرات في السكر الناعم.

1

2

3



دوائر بالمارغريت

العجينة :
- 500 غ مارغرين
- 250 غ سكر ناعم
- 4 بيض
- 100 غ كاكاو مغربل
- 2 أكياس خميرة كيميائية
- 2 ملاعق صغيرة فانيليا
- فرينة (سيم)

الحشو :
- 300 غ جوز الهند
- 100 غ مربى المشمش
- 1 ملعقة صغيرة عطر المشمش

الطلاء :
- ½ كأس حليب
- 500 غ سكر ناعم
- ملون غذائي أبيض

التزيين :
- 500 غ شكلاطة مبشورة و ذائبة
- أزهار صغيرة بعجينة اللوز



1- حضري العجينة : في وعاء، أخفقي جيدًا المارغرين و السكر، أضيفي البيض الواحدة تلوى الأخرى مع مواصلة الخفق جيدًا. أضيفي الفانيليا، الكاكاو، الخميرة الكيميائية ثم تدريجيا الفرينة حتى الحصول على عجينة متماسكة. أتركيها ترتاح في الثلاجة مدة 30 دقيقة.

2- حضري الحشو : في إناء، بللي جوز الهند بالمربى و عطر المشمش حتى الحصول على خليط سهل الإستعمال.

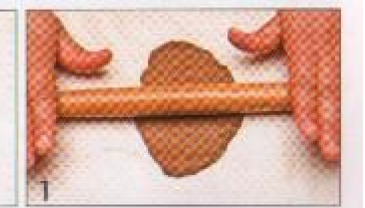
3- على طاولة عمل، أبسطي العجينة بالحلال بسمك 3 مم ثم قطعيها إلى دوائر صغيرة قطرها 5 سم، ضعي في كل دائرة كمية من الحشو ثم اغلقيها بدائرة أخرى و إضغطي على الحواف بعناية.

4- إطهيها في فرن درجة حرارته 180°. بعد الطهي، أتركيها تبرد.

5- حضري الطلاء : في وعاء، أخلطي الحليب، السكر الناعم و الملون الغذائي الأبيض.

6- إغطسي الحلويات في الطلاء و اتركيها تجف.

7- إطلي الحلويات بالشكلاطة الذائبة ثم زينيها بأزهار من عجينة اللوز.


1


2


3


4

5

6





بسكوي بنوڤا جوز الهند

العجينة :
- 200 غ فرينة (سيم)
- 100 غ سكر ناعم
- 1 قرصة ملح
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 100 غ زبدة باردة مقطعة إلى مكعبات
- 10 سل حليب (حوالي كأس شاي)

الحشو :
أنظر الصفحة 26

التزيين :
- شكلاطة بيضاء ذائبة
- مربى المشمش
- كريات الشكلاطة الملونة

1- حضري العجينة : في وعاء، أخلطي الفرينة، السكر، الملح و الفانيليا، أخلطي مع إضافة الزبدة ثم أفرغي الحليب تدريجيا حتى الحصول على عجينة متماسكة. أتركيها ترتاح في الثلاجة مدة ساعة.

2- حضري الحشو : أنظر الصفحة 26، ثم قطعيه إلى مكعبات (2 سم × 2 سم).

3- على طاولة عمل، أبسطي العجينة بسمك 3 مم، قطعيها إلى مستطيلات متساوية طولها 9 سم و عرضها 3,5 سم. أثقبيها بواسطة شوكة و اطهيها في فرن درجة حرارته 180°.

4- ثبتي مكعبات الحشو على البسكوي المطهي بالمربى بوضع 3 مكعبات من الحشو على كل قطعة.

5- زينيها بالشكلاطة البيضاء الذائبة و كريات الشكلاطة الملونة.

1 2 3 4 5 6



لقيمات باللوز و الشكلاطة



- 2 كؤوس شكلاطة سوداء مبشورة
- ¼ كأس زبدة
- ⅓ كأس حليب
- 2 كؤوس سكر ناعم
- 2 بيض مخفوق
- 1 ملعقة كبيرة قشور الليمون
- 1 ملعقة صغيرة عطر الفانيليا
- 2 كؤوس إلا ¼ جوز الهند
- 1 كأس و نصف لوز محمص ومكسر
- ½ كأس كورن فليكس

التزيين :

- لوز مكسر

1 - في قدر صغيرة، ضعي الحليب، الزبدة و الشكلاطة على نار هادئة ثم حركي مدة دقيقتين، أضيفي البيض المخفوق مع قشور الليمون و حركي مرة أخرى مدة 4 دقائق.

2 - أضيفي السكر، الفانيليا ، جوز الهند و اللوز، أخلطي الكل ثم انزعي القدر عن النار حتى يبرد الخليط.

3 - أضيفي الكورن فليكس و اخلطي مرة أخرى.

4 - شكلي كريات براحة اليد ثم مرريها في اللوز المكسر.

5 - إحتفظي بالحلويات في علبة مغلقة داخل الثلاجة.


1


2


3



قطع الكاكاو بالفستق

- 100 غ زبدة
- ½ كأس سكر ناعم
- ½ كأس كاكاو مغربل
- 1 كأس فستق
- 1 كأس مشمش جاف مقطع طوليا
- 170 غ بسكوي مكسر
- 1 بيضة
- 50 غ كرز مصبر
- ½ كأس مارشميلو

التزيين :

- 200 غ شكلاطة ذائبة

1- في قدر صغيرة، أخلطي جيدًا الزبدة، أضيفي السكر و البيضة، أخفقي جيدًا ثم أضيفي الكاكاو. ضعي الكل على نار هادئة مع التحريك دائما.

2- أضيفي المقادير المتبقية ثم أخلطيها بواسطة ملعقة.

3- أبسطي الخليط في مول مستطيل، إضغطي عليه جيدًا ثم زينيه بالشكلاطة الذائبة.

4- أتركيه يرتاح في الثلاجة مدة ساعتين.

5- أخرجيه من الثلاجة و قطعيه إلى مستطيلات.

6- إحتفظي بالحلوى في الثلاجة إلى حين التقديم.

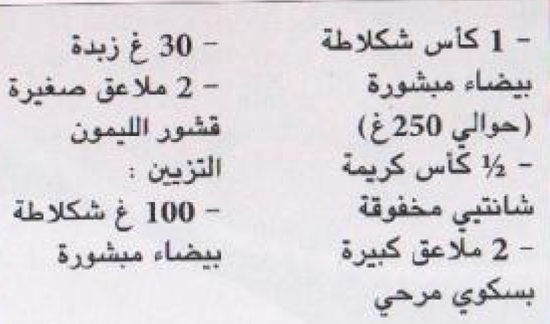








حلوى بالشكلاطة البيضاء



- 1 كأس شكلاطة بيضاء مبشورة (حوالي 250 غ)
- ½ كأس كريمة شانتيي مخفوقة
- 2 ملاعق كبيرة بسكوي مرحي
- 30 غ زبدة
- 2 ملاعق صغيرة قشور الليمون

التزيين :
- 100 غ شكلاطة بيضاء مبشورة

1- في قدر صغيرة و على نار هادئة، ذوبي الزبدة، أضيفي الكريمة المخفوقة مع التحريك.

2- إنزعيها عن النار و أضيفي الشكلاطة، حركي ثم أضيفي قشور الليمون و البسكوي مرحي، أخلطي الكل ثم ضعيه في الثلاجة مدة 15 دقيقة.

3- أخلطي الخليط كل 10 دقائق حتى يصبح أبيضا. ضعيه في الثلاجة مدة 8 ساعات حتى يتماسك.

4- شكلي كريات بحجم حبة الجوز ثم مرريها في الشكلاطة المبشورة.

5- إحتفظي بالحلوى في علبة مغلقة ثم ضعيها في الثلاجة إلى حين تقديمها.



تمر بحلوة الحلقوم



العجينة :
- 500 غ مارغرين
- ½ كأس سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة عطر الفانيليا
- 1 كأس جلجلان محمص
- 1 كيس خميرة كيميائية
- فرينة (سيم)

الحشو :
- 200 غ حلوة الحلقوم
- 1 ملعقة كبيرة زبدة
- ½ كأس جلجلان

التزيين :
- مسحوق الشكلاطة



1- حضري العجينة : في وعاء، أخلطي جيدًا المارغرين، السكر و الفانيليا، أضيفي الجلجلان ، الخميرة و الفرينة تدريجيا حتى الحصول على عجينة لينة و متماسكة.

2- حضري الحشو : في وعاء، أخلطي جيدًا حلوة الحلقوم، الزبدة و الجلجلان، شكلي الخليط على شكل نواة تمر.

3- إقسمي العجينة إلى قطع متساوية، إحشيها بقطعة من خليط حلوة الحلقوم ثم اعطيها شكل تمرة.

4- ضعي الحلوى في صينية ثم اطهيها في فرن درجة حرارته 180°.

5- بعد الطهي، رمديها في مسحوق الشكلاطة، كرري العملية 4 مرات.







حلوى المارشميلو بالشكلاطة السوداء و البيضاء

- 1 كأس ونصف شكلاطة سوداء مبشورة
- 1 ملعقة كبيرة زبدة
- ½ كأس عسل
- 2 ملاعق كبيرة عصير البرتقال
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 4 كؤوس سكر ناعم
- ⅓ كأس حليب مسحوق
- 1 كأس قطع المارشميلو (قطع حلوى إسفنجية، تباع في الأسواق)

التزيين :

- شكلاطة بيضاء ذائبة

1- في قدر صغيرة و على نار هادئة، ذوبي الشكلاطة و الزبدة، أضيفي العسل و حركي جيدًا. أضيفي السكر، عصير البرتقال، مسحوق الحليب و الفانيليا مع مواصلة التحريك، أضيفي قطع المارشيلو، حركي مدة دقيقتين ثم انزعيها عن النار.

2- إدهني بالزيت صينية مربعة ثم أبسطي الخليط جيدًا بواسطة ملعقة. ضعيه في الثلاجة مدة 3 ساعات حتى يتماسك جيدًا.

3- أخرجي الصينية و أفرغي عليها الشكلاطة البيضاء الذائبة.

4- عندما يتصلب، قطعيه إلى مربعات متساوية، و احتفظي بها في الثلاجة إلى حين التقديم.







دوائر الشكلاطة بالمكسرات

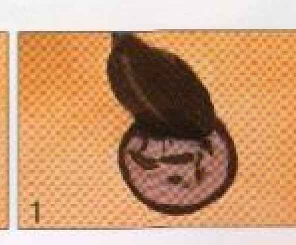
- 100 غ شكلاطة سوداء
- 100 غ شكلاطة بالحليب
- 100 غ شكلاطة بيضاء
- 300 غ مكسرات غير مملحة (لوز، بندق، فستق ...)

1- في حمام مائي، ذوبي أنواع الشكلاطة كل على حدى.

2- إدهني قطعة من الرخام بالقليل من الزيت ثم أفرغي ملعقة كبيرة من كل نوع من أنواع الشكلاطة (كل على حدى).

3- شكلي دوائر ثم زينيها بالفواكه الجافة.

4- إحتفظي بها في علبة مغلقة و ضعيها في الثلاجة إلى حين التقديم.


1


2


3



غريبية بالكاوكاو



- 1 كيلة سمن
- 1 كيلة إلا ⅓ سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 ملعقة صغيرة عطر الكراميل
- 1 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- فرينة محمصة و مغربلة (سيم)
- 1 كيلة كاوكاو محمص و مرحي رقيق
- ملونات غذائية (أحمر، أخضر)

1- في وعاء، ضعي السمن و السكر، أخفقي جيدًا، أضيفي الفانيليا، عطر الكراميل، الخميرة و الكاوكاو، أخلطي جيدًا مرة أخرى.

2- أضيفي الفرينة تدريجيا حتى الحصول على عجينة ناعمة و سهلة الإستعمال. إقسميها إلى جزئين و لوني كل واحد بملون غذائي.

3- على طاولة عمل، أبسطي كل من العجينتين (الحمراء و الخضراء) على حدى، قطعيهما بواسطة مول على شكل قلب (كبير، صغير). ضعي قلبين بلونين مختلفين الواحد فوق الآخر (كبير، صغير).

4- ضعي الحلويات في صينية ثم اطهيها في فرن درجة حرارته 180°. بعد الطهي، أتركيها تبرد.


3


2


1



كريات التمر بالجوز

- 1 كأس وربع تمر منقي و معجون (الغرس)
- ½ كأس سكر ناعم
- ½ كأس جوز الهند
- 2 بيض
- 1 ملعقة صغيرة عطر الفانيليا
- 1 ملعقة صغيرة قشور البرتقال
- 2 كؤوس كورن فليكس (ذوق شكلاطة)

التزيين :

- 1 كأس جوز مرحي خشن
- أنصاف جوز
- شكلاطة بيضاء ذائبة

1 - في وعاء، أخلطي جيدًا السكر مع البيض.

2 - في قدر صغيرة و على نار هادئة، ضعي التمر، أضيفي جوز الهند، خليط البيض و السكر، الفانيليا و قشور البرتقال، حركي جيدًا حتى يعقد الخليط وعندما يبدأ في الغليان، إنزعيه عن النار.

3 - أضيفي الكورن فليكس إلى الخليط ، حركي جيدًا و اتركيه يبرد.

4 - شكلي كريات من الخليط، مرريها في الجوز المرحي، ضعي القليل من الشكلاطة البيضاء الذائبة ثم زينيها بأنصاف الجوز.

5 - إحتفظي بالحلويات في علبة مغلقة إلى حين موعد التقديم.





مقروطات بالشكلاطة و اللوز

- 1 كأس شكلاطة مبشورة
- 1 كأس شكلاطة للطلي
- ¼ كأس عسل
- 3 كؤوس كورن فليكس
- 1 كأس لوز محمص و مملح

1- في قدر صغيرة و على نار هادئة، ضعي العسل و الشكلاطة للطلي. عند الغليان، إنزعيها عن النار.

2- أضيفي الشكلاطة المبشورة و حركي جيدًا حتى تذوب، أضيفي الكورن فليكس و اللوز، حركي حتى الحصول على خليط متجانس.

3- ضعي الخليط في مول مدهون بالزبدة، إضغطي عليه و سوي سطحه بملعقة حتى يصبح أملس و متساوي.

4- ضعي المول في الثلاجة مدة 3 إلى 4 ساعات، قطعي الحلوى إلى معينات و احتفظي بها في علبة مغلقة ثم ضعيها في الثلاجة إلى حين موعد تقديمها.

1 2 3 4 5 6



هليلات بالتمر و جوز الهند



العجينة :
- 3 كيلات فرينة (سيم)
- 1 كيلة زبدة ذائبة و باردة
- 1 بيضة
- 1 كيس خميرة كيميائية
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- ماء الزهر

الحشو :
- 250 غ تمر منقي (غرس)
- 1 ملعقة صغيرة بيكاربونات
- قشور البرتقال
- 1 كأس ماء
- ½ ملعقة صغيرة قرفة مرحية
- 1 كأس صغير جلجلان محمص

التزيين :
- عسل
- جوز الهند

1 - حضري العجينة : في وعاء، ضعي الفرينة ثم شكلي حفرة في الوسط، ضعي الزبدة، البيضة و الخميرة، أخلطي جيدًا بأطراف الأصابع ثم أضيفي الفانيليا و ماء الزهر تدريجيا حتى الحصول على عجينة ملساء. أتركيها ترتاح في الثلاجة لمدة ساعة.

2 - حضري الحشو : في قدر صغيرة و على نار هادئة، ضعي التمر، الماء و البيكاربونات مع التحريك حتى الحصول على خليط عاقد، إرفعيه عن النار ثم أضيفي القرفة، قشور البرتقال و الجلجلان، أخلطي ثم اتركيه يبرد.

3 - على طاولة عمل، ضعي العجينة ثم أبسطيها بالحلال بسمك 3 مم، قطعيها إلى مربعات متساوية (10 سم × 10 سم)، ضعي فتحات بواسطة الجرارة ثم ضعي ملعقة صغيرة من الحشو على طرف كل مربع، لفيه على نفسه لتتحصلي على شكل هلال. ضعيها في صينية ثم اطهيها في فرن درجة حرارته 180°.

4 - بعد الطهي، إغطسي الحلويات في العسل البارد ثم قطريها و رمديها في جوز الهند.









معينات بيضاء

- 1 كيلة كاوكاو محمص و مرحي (حوالي 250 غ)
- 1 كيلة لوز مرحي
- 1 كيلة حبات الصنوبر غير مرحي
- 1 كيلة حليب مسحوق محمص
- 1 كيلة بسكوي مرحي
- ½ كيلة فرينة محمصة و مغربلة (سيم)
- 1 كأس عسل
- 400 غ مارغرين

التزيين :

- سكر ناعم

1 - في وعاء، أخلطي الكاوكاو، اللوز، الحليب، البسكوي و الفرينة، أضيفي العسل ثم أخلطي جيدًا و أضيفي المارغرين تدريجيا حتى الحصول على خليط متماسك.

2 - أضيفي حبات الصنوبر و اخلطي مرة أخرى.

3 - ضعي الخليط في صينية مستطيلة، أبسطيه جيدًا.

4 - ذري السكر الناعم بواسطة مصفاة. أعيدي العملية 6 مرات كل 15 دقيقة.

5 - أتركيها ترتاح ليلة كاملة ثم قطعيها إلى معينات متساوية.



كريات الجبن بالفراولة

- 500 غ جبن	- 100 غ سكر مسحوق
- 180 غ مسحوق الكريمة شانتيي	- قشور ليمونة
- 200 غ شكلاطة بيضاء مبشورة و ذائبة	- عصير ليمونة
- 80 غ مسحوق الجيلاتين	التزيين :
- 300 غ فراولة	- 1 كأس جوز الهند مغربل
	- ½ كأس شكلاطة بيضاء مبشورة

1- قطعي الجبن ثم ضعيه في وعاء به ماء بارد، غيّري الماء كل 15 دقيقة ثم أعيدي العملية عدة مرات حتى يصبح الجبن منزوع الملح تماما.

2- في قدر صغيرة، ضعي الفراولة المنظفة و المقطعة على أربعة، السكر المسحوق، قشور الليمونة و عصيرها. ضعيها على نار هادئة مدة 10 دقائق مع التحريك حتى تعقد الصلصة. إنزعيها عن النار.

3- في وعاء، ضعي الجبن منزوع الملح، أخفقيه مدة 3 دقائق بواسطة الخلاط الكهربائي ثم أضيفي مسحوق الكريمة شانتيي. واصلي الخلط مدة 6 دقائق للحصول على جبن كريمي.

4- أضيفي الفراولة، الشكلاطة ، الجيلاتين الممزوجة مع ملعقتين كبيرتين ماء ثم أخفقي الكل جيدًا و ضعي الخليط في الثلاجة مدة 3 ساعات حتى يتماسك جيدًا .

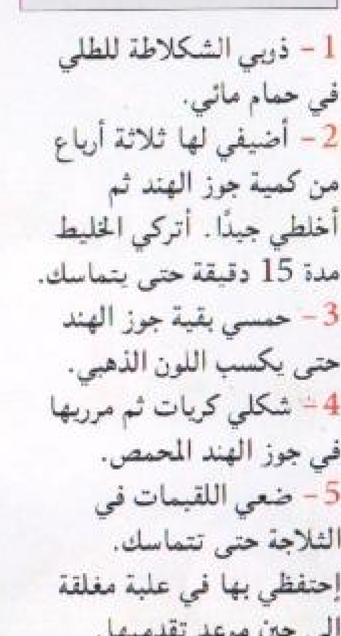
5- شكلي كريات بحجم الجوزة ثم مرريها في مزيج الشكلاطة و جوز الهند.





لقيمات بجوز الهند

- 200 غ شكلاطة حليب مبشورة
- 1 كأس جوز الهند



1- ذوبي الشكلاطة للطلي في حمام مائي.

2- أضيفي لها ثلاثة أرباع من كمية جوز الهند ثم أخلطي جيدًا. أتركي الخليط مدة 15 دقيقة حتى يتماسك.

3- حمسي بقية جوز الهند حتى يكسب اللون الذهبي.

4- شكلي كريات ثم مرريها في جوز الهند المحمص.

5- ضعي اللقيمات في الثلاجة حتى تتماسك.

إحتفظي بها في علبة مغلقة إلى حين موعد تقديمها.



ترافل بالشكلاطة

- 1 علبة متوسطة كريمة طازجة
- 1 قرصة ملح
- 100 غ شكلاطة للطلي
- 200 غ شكلاطة سوداء
- 20 غ زبدة

التزيين :

- 200 غ شكلاطة
- 50 غ حبات صنوبر (زقوقو)

1- في قدر صغيرة، غلي الكريمة الطازجة على نار هادئة مع إضافة الملح، الشكلاطة السوداء و الزبدة.

2- أخفقي حتى تمتزج كل المقادير، أطفئي النار ثم أضيفي الشكلاطة للطلي، أخلطي قليلا، أتركيها تبرد ثم أخفقي بواسطة الخلاط مدة دقيقتين حتى الحصول على خليط لين، ضعيه في الثلاجة مدة ساعة.

3- شكلي كريات بحجم الجوزة و اغطسيها في الشكلاطة الذائبة في حمام مائي ثم زينيها بحبات الصنوبر و بخطوط من الشكلاطة.



دوائر ملونة بجوز الهند

- 3 كيلات جوز الهند مرحي
- 1 كيلة سكر ناعم
- 1 كيلة غبرة الحليب
- ملونات غذائية (أصفر، أخضر، أحمر)
- 100 غ مارغرين
- عطر الأناناس، النعناع، الفراولة

التزيين :

- سكر مسحوق

1- في إناء، أخلطي جوز الهند، غبرة الحليب و السكر.

2- أضيفي المارغرين الطرية ثم اخلطي الكل بالأصابع حتى الحصول على خليط سهل الإستعمال.

3- إقسمي الخليط إلى ثلاثة أجزاء ثم لوني الجزء الأول بالأصفر + عطر الأناناس، الجزء الثاني بالأخضر + عطر النعناع و الجزء الثالث بالأحمر + عطر الفراولة.

4- شكلي ثلاث حرابش ثم اجمعيها على شكل أسطواني و قطعيها إلى دوائر صغيرة سمكها 2 سم.

5- رمدي الدوائر في السكر المسحوق ثم قدميها.

